



Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?

Eine ganze Menge! Entscheidend ist nicht nur, was wir essen, sondern auch, wie es angebaut wird, welche Transportwege anfallen und wo wir einkaufen. Fleisch ist ein echter Klimakiller, denn für das Futter, das die Tiere fressen, müssen Unmengen an Getreide produziert werden, das an anderer Stelle für die Welternährung fehlt. Zudem wird in der konventionellen Landwirtschaft häufig Soja als Tierfutter verwendet, für dessen Anbau noch immer Regenwälder abgeholzt werden.

Daher ist es gut, tierische Produkte – dazu gehören neben Fleisch und Wurst auch Milchprodukte, Eier etc. – verantwortungsvoll zu konsumieren und auf Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft zu achten.

Leider werden viel zu häufig Lebensmittel weggeworfen. Auch in Deutschland landen pro Jahr etwa 11 Millionen Tonnen an Essen im Müll, rund die Hälfte davon stammt aus privaten Haushalten. Das bedeutet, dass in Deutschland jeder Mensch im Durchschnitt jedes Jahr 78 Kilo Lebensmittel wegwirft. Dagegen kann jede*r Einzelne von uns etwas tun.

Los geht's:

- > Versuche, möglichst wenig Essen wegzuwerfen.
- > Die Nachfrage bestimmt das Angebot: Lebensmittel müssen nicht immer perfekt aussehen, die Gurke darf auch krumm sein.
- > Tiefkühlkost und die Bestellung beim Lieferservice belasten das Klima. Koche lieber selbst und probiere auch mal vegetarische oder vegane Gerichte aus.

